

## LA CABEZUELA TRADICIONAL

**Especie:** cabra  
**Raza de ganado:** Cabra del  
Guadarrama  
**Municipio:** Fresnedillas de  
la Oliva



### Origen

En esta área de la sierra de Madrid existe una datación de la producción quesera a partir de leche de cabra de la raza del Guadarrama que queda reflejada en el primer censo de población y de usos y costumbres del Marqués de la Ensenada allá por el año 1750. Posteriormente hay documentos previos a la guerra civil en los años 30 del siglo XX en los que se refleja la producción quesera a nivel doméstico como aprovechamiento de los diferentes rebaños de cabra autóctona del Guadarrama, en la zona de Fresnedillas, Robledo, el Escorial.

No es hasta principio de los años 90 en los que esta tradición de elaboración de queso para consumo familiar, en las épocas de mayor abundancia de leche, pasa a ser comercializada más allá del ámbito familiar con la puesta en marcha de la quesería artesanal de La Cabezuela, que comienza a elaborar un queso a partir del ganado autóctono de la zona, Cabra del Guadarrama.

### Tipo de queso

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática de desuerado por gravedad. Salado por inmersión. Madurado durante 2 meses, con desarrollo de moho *Penicillium candidum* en superficie.

Queso elaborado artesanalmente. Textura uniforme, blanco, aromas lácteos y sabor suave. Corteza natural con moho blanco. Queso Tradicional de España dentro del catálogo del Ministerio de Agricultura de Quesos Tradicionales. Ingredientes: leche de Cabra del Guadarrama, cuajo animal, *Penicilium candidum*, fermentos y sal.

## Características físico-químicas

**COLOR DE LA PASTA:** Blanco-amarillento

**COMPOSICIÓN:**

pH	Extracto seco	Sal
6,16	61,25%	1,15%

## Características organolépticas

**FASE TÁCTIL:** Al tacto se aprecia que se trata de un queso de mediana elasticidad, baja rugosidad superficial y humedad superficial media.

**FASE BUCAL:** En boca se trata de un queso de firmeza media, baja friabilidad y jugosidad y adhesividad media-alta. En relación al tamaño de las partículas es harinoso. La solubilidad en boca es media.

**PERFIL OLFATIVO:** Presenta un perfil olfativo complejo con abundancia de notas animales, lácticas, vegetales y especiadas.

**PERFIL GUSTATIVO:** El queso presenta intensidad baja de los sabores ácido, salado y amargo y muy baja del sabor dulce. Poco picante.

**PERSISTENCIA:** La persistencia de la sensación olfato-gustativa es muy alta.

## Premios

Medalla de Bronce World Cheese Awards 2015-2016.